



AG

MAISON A.GOICHOT

BEAUNE 1ER CRU *Aux Cras*

Cépage : Pinot Noir

Climat : Aux Cras

Température de service : 16-18°C

Potentiel de garde : 8-10 ans

Situation et terroir

Image même de la Bourgogne et capitale de son vin, Beaune attire les regards du monde entier lors de la vente des vins de ses Hospices. Cette appellation comporte 42 Climats classés en Premier Cru.

Vinification / Elevage

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation

Notre Beaune 1er Cru Aux Cras a une robe d'un beau rubis foncé. Son nez expressif se révèle sur les fruits noirs (cassis), des notes de cerise à l'eau-de-vie voire de confiture de mûre, de caramel et de vanille. L'attaque est fraîche et franche, la bouche chaude et épicée. Bel équilibre sur des tanins présents mais enrobés. Belle persistance.

Accord Mets et Vin

Ce vin sera le partenaire idéal d'un magret de canard sauce cassis, d'une noisette de chevreuil aux aïelles, d'une caille farcie au foie gras? ou d'un beau plateau de fromages.

Maison André Goichot

1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE

tel. 33 (0)3 80 62 85 17 fax. +33 (0)3 80 25 91 29

contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com

